

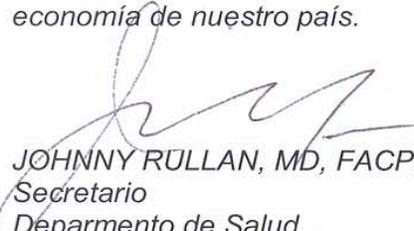
INTRODUCCIÓN AL CÓDIGO DE ALIMENTO EN ESPAÑOL

Con fecha del 4 de febrero de 2000, el Departamento de Salud de Puerto Rico mediante el Reglamento General de Salud Ambiental #6090, adoptó las recomendaciones de la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) incluidas en el Código de Alimento ("Food Code") y sus futuras enmiendas según sean publicadas por el Servicio de Salud Pública del Departamento de Salud y Servicios Humanos de los Estados Unidos. Esta adopción regula el diseño, la construcción, el manejo y la operación de los establecimientos de venta de alimentos al detal; provee para la radicación y aprobación de planos y dispone sobre la expedición de permisos.

En Puerto Rico existen más de 26,500 establecimientos registrados que preparan y sirven alimentos o venden alimentos al detal, por tanto, se hace necesario contar con la traducción al español de la versión más reciente del Código de Alimento para que sea más fácil de utilizar por el personal de esta industria y por nuestro personal. Es por esta razón, que con sumo placer presentamos la versión al español del Código de Alimento 2001 & Suplemento. Esta versión incluye la versión del 2001 del Código con los cambios del Suplemento publicado en el 2003, incorporados.

Como agencia reguladora el Departamento de Salud del Estado Libre Asociado de Puerto Rico reconoce la necesidad de mantener todos los cambios en la reglamentación a tono con los adelantos científicos al día.

Confiamos en que el uso práctico de esta traducción del Código será una herramienta de uso diario para nuestro personal y para los empleados de la industria, y así ayudará a reducir las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos, en beneficio de la salud pública y de la economía de nuestro país.



JOHNNY RULLAN, MD, FACPM
Secretario
Departamento de Salud

INTRODUCCIÓN CONJUNTA AL CODIGO DE ALIMENTO DEL AÑO 2001

La Administración Federal de Alimentos y Drogas (FDA, por sus siglas en inglés), el Centro para el Control de Enfermedades y Prevención (CDC, por sus siglas en inglés) del Departamento de Salud y Recursos Humanos de los Estados Unidos (DHHS, por sus siglas en inglés) y el Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), se complacen en presentar la edición del 2001 del Código de Alimento. Como en el pasado, esta edición provee disposiciones prácticas, guías científicamente basadas y manejables, para la mitigación de factores de riesgo causantes de enfermedades alimentarias. El Código es un documento de referencia para las agencias reguladoras que tienen la responsabilidad de fiscalizar la seguridad de los alimentos en los establecimientos del servicio de alimentos, tiendas de venta al detal y en otros establecimientos de alimentos e instituciones, tales como hogares y centros de cuidado. La seguridad en los alimentos es de alta prioridad para el DHHS y USDA y endosamos y favorecemos la adopción del Código fuertemente.

El Código fue publicado por vez primera en el año 1993 y el mismo es revisado y actualizado cada dos años. Hasta diciembre del año 2000, treinta estados y un territorio, han adoptado una de las cuatro ediciones del Código. Quince estados adicionales y un territorio están en el proceso de adopción. Varias agencias federales y gobiernos de tribus también lo han adoptado. Felicitamos a estos estados, territorios y agencias y urgimos a los demás a tomar esa misma acción. También instamos a todas esas jurisdicciones a que examinen el nivel de protección en la seguridad de alimentos que su reglamentación y estrategias proveen, para que tomen las medidas necesarias, para incrementar ese nivel, a la luz de la edición del Código de Alimento 2001. La adopción e implantación del Código de Alimento en todas las jurisdicciones es una estrategia importante para alcanzar estándares nacionales uniformes en la seguridad de alimentos y para mejorar la eficiencia y efectividad del sistema nacional de seguridad en alimentos.

Garantizar la seguridad en alimentos es una prioridad de salud pública importante para la nación. Se estima que ocurren en los Estados Unidos; 76 millones de enfermedades alimentarias, 323,914 hospitalizaciones y 5,194 muertes cada año, atribuidas a enfermedades alimentarias. El costo anual de estas enfermedades alimentarias se estima de \$10 a \$83 tres billones. Para algunos consumidores, una enfermedad alimentaria puede resultar en una leve incomodidad o en pérdida temporera de empleo. Para otras, especialmente niños de edad pre-escolar, adultos mayores y aquellos con el sistema inmunológico comprometido, las enfermedades alimentarias pueden tener serias y prolongadas consecuencias y hasta ocasionar su muerte. La importancia sobre el riesgo de las enfermedades alimentarias ha aumentado, dado a la globalización de los mercados, envejecimiento de la población, número creciente de personas inmunocomprometidas e inmunosuprimidas y a los cambios en las prácticas de producción de alimentos.

En este contexto, el DHHS y USDA están incrementando sus esfuerzos para educar a los trabajadores del servicio de alimentos, sobre principios en la seguridad de alimentos. Ejemplo de esto, es nuestro Centro Educativo Informativo de Enfermedades Alimentarias, que posee videos, "software", libros de cursos, afiches y panfletos, con el fin de enseñar a los trabajadores de restaurantes, como preparar y servir alimentos seguros, para prevenir enfermedades alimentarias.

Igualmente, la seguridad de alimentos es un área de prioridad en la iniciativa Gente Saludable 2010 (Healthy People 2010), que es un compendio de objetivos amplios a nivel nacional, para promover la salud y prevenir enfermedades; diseñado como una estrategia a 10 años, para mejorar la salud en los Estados Unidos. Los objetivos de Gente Saludable 2010 incluyen la reducción de infecciones causadas por patógenos en alimentos, reducción de brotes alimentarios y mejorar la actitud o comportamiento de los trabajadores y sus prácticas en la preparación de

alimentos, directamente relacionadas a enfermedades alimentarias en establecimientos de venta al detal. Intentamos medir el progreso a través de los sistemas de colección de datos de salud pública y datos coleccionados sobre intervenciones basadas en el Código de Alimento.

El DHHS y USDA, conjuntamente con los estados, agencias gubernamentales locales, federales y tribales y la industria de alimentos, comparten la responsabilidad de garantizar que nuestro abasto de alimentos sea seguro. DHHS y USDA, conjuntamente con otras, continuarán tomando medidas para fortalecer el sistema de seguridad en alimentos de la nación. Continuaremos alcanzando estándares uniformes y efectivos en la seguridad de alimentos en los establecimientos del servicio de alimentos, tiendas de venta al detal y otros a nivel de detallista a través de toda la nación.

*Bernard A. Schwetz, D.V.M., Ph.D.
Acting Principal Deputy Commissioner
Food and Drug Administration
U.S. Department of Health and Human Services*

*Thomas J. Billy
Administrator
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture*

*Jeffrey P. Koplan, M.D., MPH
Director
Centers for Disease Control and Prevention
U.S. Department of Health and Human Services*